



SEMIFREDDO COCCO E PASSION

👤 Livello intermedio

Ricetta per creare un semifreddo dai gusti esotici, cocco e passion fruit.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
 Pasticciere

BISCUIT ALLA VANIGLIA

Irca Genoise

Uova Intere - a temperatura ambiente

Miele

1000g

1200g

100g

- Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.
- Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro.
- Cuocere per breve tempo a 200-220°C con valvola chiusa.
- All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

SEMIFREDDO AL COCCO

Panna 35% m.g.

Tender Dessert

Joygelato Cocco

1000g

50g

50g

- Unire la panna, Tender Dessert e Joygelato Cocco in una planetaria e semimontare.
- Colare negli stampi, chiudere con il biscuit alla vaniglia e abbattere.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELIFICATO AL PASSION FRUIT

Purea Passion Fruit

Lilly neutro

Destrosio

500g

100g

25g

Scaldare la purea, aggiungere gli altri ingredienti, frullare e colare negli stampi topper.

GLASSA ROCHER

Reno X Latte 33,6%

Olio

Granella di nocciole

500g

50g

50g

- Sciogliere il cioccolato a 45°C
- Aggiungere il cioccolato e la granella, miscelare.

COMPOSIZIONE FINALE

- Sformare dagli stampi, pucciare la parte inferiore nella glassa rocher e lasciarla cristallizzare.
- Appoggiare il topper gelificato sopra la semifreddo.
- Decorare a piacere



Extraordinary
made simple.